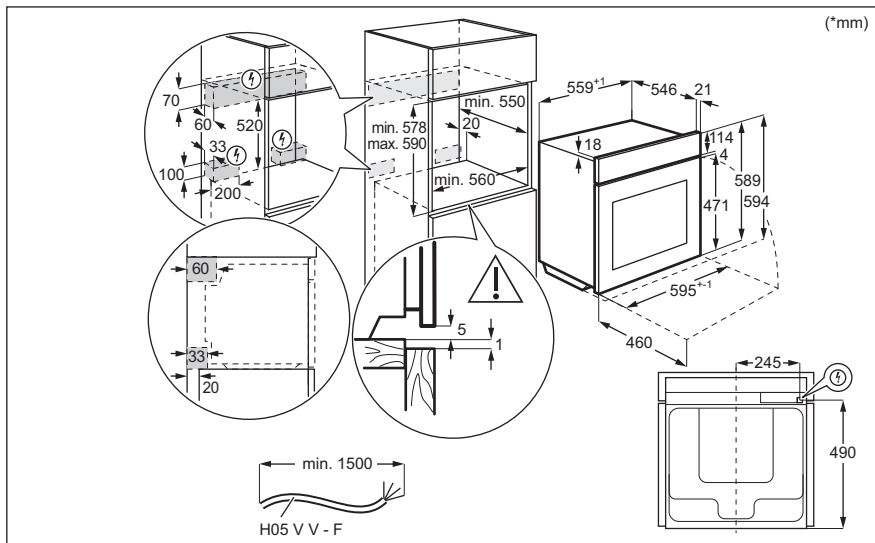
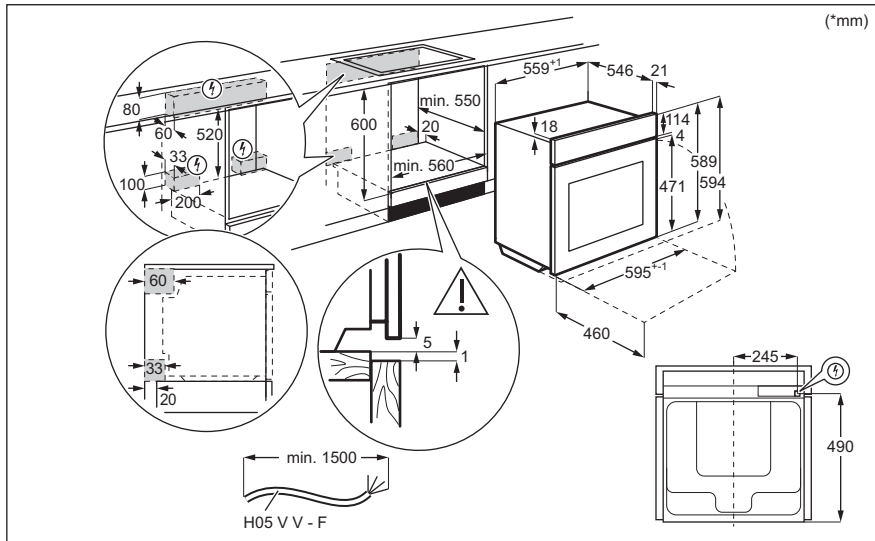


Dieter Knoll

DKS79905BK

SR Упутство за употребу	3
Пећница на пару	
SV Bruksanvisning	29
Ángugn	

ИНСТАЛИРАЊЕ / INSTALLATION



САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	3
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	5
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	8
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	8
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	9
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	14
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	15
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	17
10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	18
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	22
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	25
13. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	27
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	28

Задржано право измена.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.

- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Користите само прибор који је испоручен уз овај уређај или који препоручује произвођач.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запущени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи вreo ваздух.
- Немојте рукувати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Врата су тешка, па будите посебно пажљиви кад их скидате са уређаја.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Кување на пари

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Испуштена пара може да изазове опекотине:
 - Будите опрезни при отварању врата уређаја ако је активирана ова функција. Може да се ослободи пара.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након спремања на пари.

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

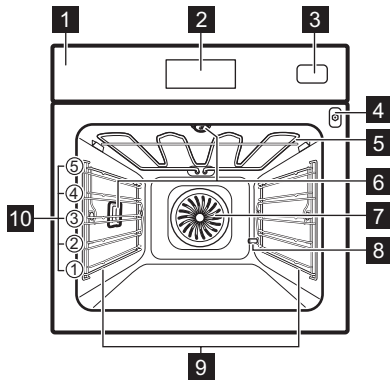
УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

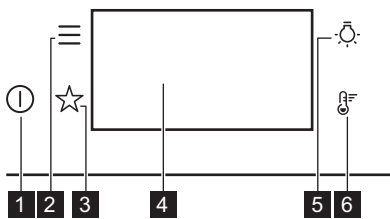
3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Резервоар за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Уклањање каменца са излазне цеви
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Преглед командне табле



- 1 Укључено / Искључено**
Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
- 2 Мени**
Списак опција уређаја и функција које се подешавају.
- 3 Омиљена опција**
Приказује омиљена подешавања.
- 4 Дисплеј**
Приказује тренутна подешавања уређаја.

Прекидач лампице

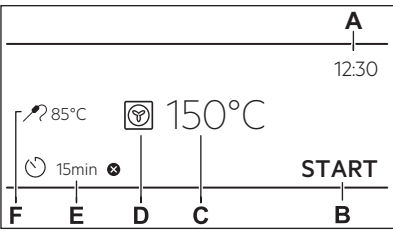
- 5** За укључивање и искључивање лампице.

Брзо загревање

- 6** За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

4.2 Дисплеј

Дисплеј са подешеним кључним функцијама.



- A. Доба дана
- B. СТАРТ / СТОП
- C. Температура
- D. Функције загревања
- E. Тајмер
- F. Температурни Сензор за храну (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

	За потврђивање изабране ставке/подешавања.
	За враћање за један ниво уназад у менију.
	За поништавање последње активности.
	За укључивање и искључивање опција.
	Уређај је закључан.
	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала.

Индикатори дисплеја

	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала и заустављања кувања.
	Активирана је само искачућа порука.
	Одложено пуштање у погон је активирана.
	За отказивање подешавања.

 Различите поруке су приказане на дисплеју. Када се порука појави, притисните дисплеј и наставите.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност екрана, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Погледајте одељак Свакодневна употреба. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.

5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.3 Подешавање: Тврдоћа воде

Када повезујете уређај на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде.

Користите тест папир или се обратите локалном водоводу да бисте проверили ниво тврдоће воде.

1. Ставите тест трачицу у воду са чесме око 1 сек. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.
2. Протресите тест трачицу да бисте уклонили преосталу воду.
3. Након 1 мин проверите тврдоћу воде према табели у наставку.
4. Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Боје тест трачица настављају да се мењају. Проверите тврдоћу воде у року од 1 мин након тестирања.

Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Табела приказује опсег тврдоће воде са одговарајућим нивоом класификације воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

Ниво тврдоће воде	Тест трачица
1 – мека	

Ниво тврдоће воде	Тест трачица
2 – умерено тврда	
3 – тврда	
4 – веома тврда	

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања

СТАНДАРДНО



Гриловање

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за пецање.



Печење уз равни вентилатор

За печење меса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



Смрзнута храна

Савршено за готова јела (нпр. помфрит, крокете или пролећне ролнице).



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Функција за пизу

За печење пизе и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



Загревање одоздо

Одаберите ову функцију након процеса кувања да бисте по потреби запекли храну са доње стране. Користите најнижи ниво полице.

ДЕЛИКАТЕСИ



Конзервација

Да бисте конзервирали поврће и воће, ставите тегле за конзервирање у плех за печење напуњену водом, користећи тегле отпорне на топлоту са херметичким поклопцем или поклопце са навојем исте величине. Користите најнижи положај решетке.



Дехидратација

За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. Да би се омогућило да ваздух засићен влагом изађе, а да се воће боље осуши, препоручљиво је повремено отварање врата пећнице током процеса сушења.



Загревање посуђа

За загревање посуђа пре сервирања.



Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



Гратинирано

За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За печење гратинираних јела и за запецање.



Споро кување

Процес кувања на ниској температури. Савршено је за кување финих јела (нпр. говедина, телетина или јагњетина).



Одржавање топлоте

За одржавање топлоте хране. Имајте у виду да нека јела могу да наставе да се кувају и исушују док се одржавају топлим. Покријте посуде ако је потребно.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација, погледајте Свакодневна употреба, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

ПАРА



Steamify

Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење.



Регенерисање паре

Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањир. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.



Печење хлеба

Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.



Нарастање теста

За убрзавање дизања киселог теста. Прекријте површину теста како бисте спречили сушење.



Пара максималне снаге

За поврће кувано на пари, прилоге или рибу.



Висока влажност

Функција је погодна за печење финих јела као што су кремови, фланови, терине и риба.



Ниска влажност

Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била

прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте Напомене и савети, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте Energetska efikasnost, Савети за уштеду енергије.

6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Укључите апарат. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања и температура.
2. Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
3. Одаберите функцију загревања и притисните **OK**.
4. Подесите температуру. Притисните **OK**.
5. Притисните **START**.

Температурни Сензор за храну – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. Погледајте Коришћење прибора, Температурни сензор.

6. **STOP** - притисните да бисте искључили функцију загревања.
7. Искључите уређај.

 Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

6.4 Подешавање: Steamify - функције загревања на пари

1. Укључите уређај. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
2. Притисните  Подесите функцију загревања на пари.
3. Притисните **OK**. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
4. Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре:

- а. Пара за кување на пари 50 - 100°C** – за припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, плодова мора, терина и дезерата који се послужују у кашичици.
 - б. Пара за крчкање на пари 105 - 130°C** – за кување динстаног и пирјаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.
 - с. Пара за формирање хрскаве корице 135 - 150°C** – за месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.
 - д. Пара за печење пецива и печења 155 - 230°C** – за печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.
5. Притисните **OK**.
 6. Притисните поклопац резервоара за воду да бисте га отворили.
 7. Пуните резервоар за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml) док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука. Ова количина воде је довољна за приближно 50 мин. У резервоар за воду не сипајте количину воде која прелази његов максимални капацитет. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.

УПОЗОРЕЊЕ!

Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у резервоар за воду.

8. Вратите резервоар за воду у почетни положај.

9. Притисните **START**.

Пара се појављује након отприлике 2 мин. Када уређај достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.

10. Када у резервоару за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Напуните резервоар за воду.

11. Искључите уређај.

12. Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.

Погледајте Нега и чишћење, Пражњење резервоара.

13. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости пећнице.

14. Када се уређај охлади, посушите унутрашњост пећнице меком крпом.

УПОЗОРЕЊЕ!

Уређај је врућ. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните резервоар за воду.

6.5 Мени

Притисните  за улазак у мени.

Ставка у менију	Опис
Помоћ при припреми хране	Приказује аутоматске програме.
Чишћење	Приказује програме чишћења.
Омиљена опција	Приказује омиљена подешавања.

Ставка у менију		Опис
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

Подмени за: Чишћење

Подмени	Опис
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Пражњење резервоара	Процедура за уклањање преостале воде из резервоара за воду после коришћења функција са паром.
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром Плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Процедура испирања и чишћења кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.

Подмени за: Опције

Подмени	Опис
Светло	За укључивање и искључивање лампе.

Подмени	Опис
Блокада за безбедност деце	Спречава нехотично активирање апарата.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције загревања.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Изглед дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

Подмени за: Подешавања

Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност екрана	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим рада	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

6.6 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се састоји од скупа додатних функција и програма који су намењени наменским јелима. Свако јело у овом подменију је дато у одговарајућем подешавању. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни Сензор за храну. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средње
- Реш печено

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматско мерење тежине.

1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Притисните . Уђите у Помоћ при припреми хране.
4. Изаберите јело или врсту хране.
5. Ставите храну унутар уређаја и притисните **START**.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

7.1 Омиљена опција ☆

Можете сачувати највише 3 омиљена подешавања, као што су функција загревања и време кувања.

1. Укључите апарат.
2. Изаберите жељено подешавање.
3. Притисните .
4. Изаберите: Омиљена опција / Сачувај тренутна подешавања.

5. Притисните **+** да бисте додали подешавање у листу: Омиљена опција.
 6. Притисните **OK**.
- ↶ – притисните да бисте поништили подешавање.
- ✖ – притисните да бисте отказали подешавање.

7.2 Контролна брала

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

1. Укључите апарат.
 2. Подесите функцију загревања.
 3. ☆, ⏸ – притисните истовремено ради укључивања функције.
- ☆, ⏸ – притисните истовремено да бисте укључили функцију.

7.3 Блокада за безбедност деце

Спречава нехотично активирање уређаја.

1. Укључите уређај.
2. Притисните **≡**.
3. Изаберите Опције / Блокада за безбедност деце.
4. Притисните слова шифре абецедним редом.
5. Искључите уређај.

Блокада за безбедност деце је активиран.

Приступ: Тајмер и лампа је доступна.

Да бисте омогућили употребу уређаја, изаберите слова шифре по абецедном реду.

Да бисте деактивирали ову функцију, поновите горенаведене кораке.

7.4 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак Функције сата.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни Сензор за храну, Крај.

7.5 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Опис функција сата

Функ- ција	Опис
Тајмер	За подешавање дужине кувања. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да подесите шта се дешава када време истекне: Крај активности.

Функција	Опис
Крај активно-сти	Огласи звучни сигнал – када време истекне, оглашава се звучни сигнал. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
	Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када време истекне, оглашава се звучни сигнал и функција загревања се искључује.
Одложено пуштање у погон	Самоискачући прозор – када време истекне, порука се појављује на дисплеју. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
Додатно време	За одлагање старта и/или краја кувања.
Тајмер у току рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да укључите и искључите функцију. Ова функција не утиче на рад уређаја.

8.2 Подешавање: Доба дана

1. Укључите апарат.
2. Притисните: Доба дана.
3. Подесите тајмер.
4. Притисните **OK**.

8.3 Подешавање: Тајмер

1. Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
2. Притисните .
3. Подесите тајмер.

Можете да изаберете крај активности притиском на тастер ● ● ●.

4. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања. Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

8.4 Подешавање: Одложено пуштање у погон

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните .
3. За подешавање времена кувања.
4. Притисните ● ● ●.
5. Притисните: Одложено пуштање у погон.
6. Одаберите жељено време почетка.
7. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

8.5 Подешавање: Тајмер у току рада

1. Притисните .
2. Притисните ● ● ●.
3. Притисните: Тајмер у току рада.
4. Превуците или притисните  да бисте видели време рада на главном екрану.
5. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

8.6 Промена подешавања тајмера

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

1. Притисните .
2. Подесите вредност тајмера.
3. Притисните **OK**.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацивање прибора

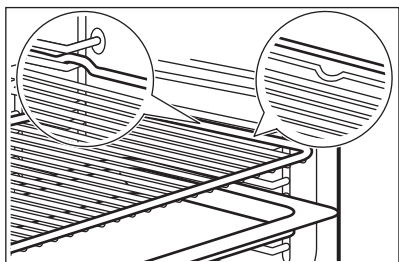
Прибор доступан у зависности од модела.

Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Уверите се да полица додирује задњу страну унутрашњости пећнице.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

9.2 Температурни Сензор за храну

То мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

- $^{\circ}\text{C}$ – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25°C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

Препоруке:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

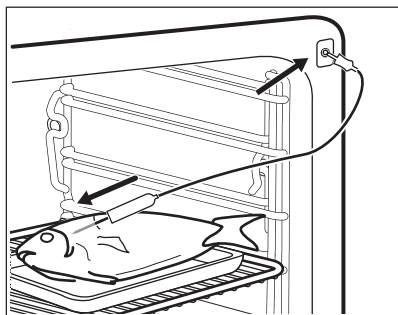
Уређај израчунава приближно време завршетка печења. Зависи од количине хране, подешене функције загревања и температуре.

Кување са: Температурни Сензор за храну

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

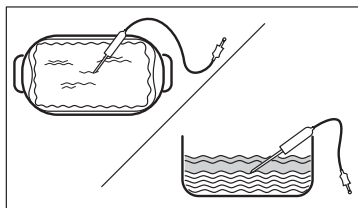
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите уређај.
2. Подесите функцију загревања или ставите посуду и, ако је потребно, подесите температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело:
Месо, живина и риба
Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5. – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. ● ● ● – притисните да бисте подесили жељену опцију:
 - Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
 - Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и печење се прекида.
7. Изаберите опцију и више пута притисните **OK** да бисте прешли на главни екран.
8. Притисните **START**.
9. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
10. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Савете за уштеду енергије прочитајте у Energetska efikasnost.

Још препорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте PNC број на плочици са техничким карактеристикама која се налази на предњем оквиру у унутрашњости уређаја.

Симболи који се користе у табелама:



Врста хране



Функција загревања

°C	Температура
	Прибор
	Контејнер (Gastronorm)
	Тежина (kg)
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефнујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују

топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефнујући, пречника 28 cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефнујућа, пречника 26 cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8 cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефнујући, пречника 28 cm

10.3 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печење на једном нивоу

			°C		
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Пита с јабукама 1)	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	160	55 - 65	2
Пита с јабукама 1)	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	180	55 - 65	1
Прхки кекс	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	140	25 - 35	2
Прхки кекс	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	140	25 - 35	2
Ситни колачи, 20 по плеху 2)	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	150	20 - 30	3
Ситни колачи, 20 по плеху 2)	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	170	20 - 30	3
Тост 3)	Гриловање	Решеткаста полица	макс.	1 - 2	5

1) 2 плеха постављена дијагонално (Ø 20 cm). Десни треба да буде постављен више напред него леви.

2) Предгрејте празан уређај.

3) Загревајте празан уређај 5 мин.

Печење на више нивоа

			°C		
Прхки кекс	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	140	25 - 45	2 и 4
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	150	25 - 35	2 и 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	160	45 - 55	2 и 4

			°C		
Пита с јабукама	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	160	55 - 65	2 и 4

1) Прегрејте празан уређај.

10.5 Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара максималне снаге

Тестови у складу са EN 60350-1, IEC 60350-1.

Подесите температуру на 100°C.

				
Броколи 1) 2)	2/3 Комплет за кување на пари перфориран	0.3	3	8 - 9
Броколи 1) 2)	2/3 Перфориран комплет за кување на пари	макс.	3	10 - 11
Грашак, смрзнути 2)	2 x 2/3 Перфориран комплет за кување на пари	2 x 1,5	2 и 4	Док температура на најхладнијем месту не достигне 85 °C.

1) Загрејте уређај док се не достигне задата температура. Не користите функцију: Брзо загревање.

2) Ставите плех за печење на први ниво решетке са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

Додатни рецепти за кување на пари

				°C	
Јело комбиновано кувано на пари (2 порције) 1)	Пара максималне снаге	Гастроном перфорирано 1/2 (кромпир и броколи) и неперфорирано (лосос)	2 (лосос) 4 (броколи и кромпир)	100	40 (кромпир) 18 - 20 (лосос) 10 - 12 (броколи)
Карамел пудинг (6 порција)	Висока влажност	Округле порцеланске посуде на решеткастој поци	2	90	35 - 45
Крем од јаја	Пара максималне снаге	Гастроном неперфорирано 1/2	2	85	35 - 45
Бели хлеб	Печење хлеба	Плех за печење 2)	2	180	40 - 50



Пиле 3)

Ниска влаж-
ност

Решеткаста поли-
ца

2

200

60 - 70

- 1) Поставите састојке у пећницу једну за другом у одговарајућем тренутку, тако да се све компоненте кувају у исто време. Можете да припремите две порције у исто време.
- 2) Користите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.
- 3) Ставите плех за печење на први ниво решетке да би се у њему прикупљала масноћа која капље.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

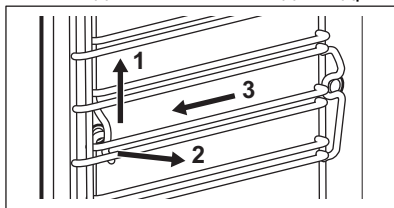
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.
3. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
4. Извадите носаче из задњег држача.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

11.3 Чишћење паром

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извадите сав прибор и уклоните носаче решетке.
3. Очистите дно унутрашњости пећнице и унутрашње стакло врата топлем водом, меком крпом и благим детерџентом.
4. Пуните резервоар за воду до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не прикаже порука.
5. Изаберите: Мени / Чишћење.

Опција	Опис
Чишћење паром	Благо чишћење Трајање: 30 мин
Чишћење паром Плус	Нормално чишћење Попрскајте унутрашњост детерџентом. Трајање: 75 мин

6. Притисните **START**. Пратите упутства на дисплеју.

Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал.

7. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.
8. Искључите уређај.
9. Када се уређај охлади, осушите унутрашњост меком крпом.
10. Оставите врата пећнице отворена и сачекајте да се унутрашњост пећнице осуши.

 Када ова функција ради, лампица је искључена.

11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Чишћење паром Плус.

11.5 Уклањање каменца

Користите га за уклањање каменца парног система.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Осигурајте да је резервоар за воду празан. Погледајте Нега и чишћење, Пажњење резервоара.
Трајање првог дела: око 100 мин
4. Изаберите: Мени / Чишћење / Уклањање каменца.
5. Поставите дубоки тигањ на први положај решетке.
6. Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у резервоар за воду.
7. Преостали део резервоара за воду пуните са 700 ml воде док се не огласи

звучни сигнал или на дисплеју не појави порука.

8. Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.

Трајање другог дела: око 35 мин

9. Пуните резервоар за воду са 950 ml воде док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука.
 10. Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
 11. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
 12. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом.
 13. Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.
- Ако након уклањања каменца у уређају остану наслаге каменца, дисплеј ће приказати обавештење да се процедура понови.

11.6 Подсетник за уклањање каменца

Уређај има два подсетника за уклањање каменца. Подсетник за уклањање каменца се не може деактивирати.

- Софтверски подсетник – препоручује вам да извршите уклањање каменца са уређаја.
- Хардверски подсетник – обавезује вас да извршите уклањање каменца са уређаја. Ако не уклоните каменац из уређаја када се укључи хардверски подсетник, функције паре су онемогућене.

11.7 Испирање

Користите за чишћење система паре након честог коришћења функција за пару.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
4. Пуните резервоар за воду водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука.
5. Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање.

Трајање: око 30 мин

- Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
- Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

i Када ова функција ради, лампица је искључена.

11.8 Сушење

Користите га након кувања помоћу функције загревања на пари или чишћења паром да бисте осушили унутрашњост.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Уклоните сав прибор.
- Изаберите: Мени / Чишћење / Сушење.
- Пратите упутства на дисплеју.

11.9 Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције за загревање на пари дисплеј тражи да се уређај осуши.

Притисните тастер „YES“ да бисте осушили уређај.

11.10 Пражњење резервоара

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из резервоара за воду уклонили остатке воде.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Уклоните сав прибор.
- Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
- Изаберите: Мени / Чишћење / Пражњење резервоара.

Трајање: 6 мин

- Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
- Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

i Када ова функција ради, лампица је искључена.

11.11 Скидање и инсталирање врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

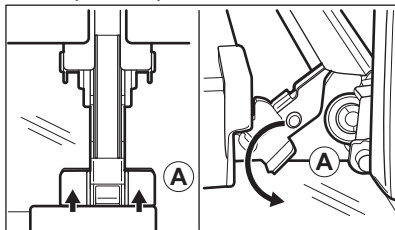
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

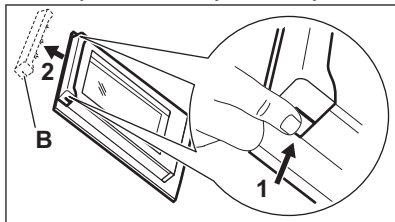
⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

- Проверите да ли је уређај хладан.
- Отворите врата до краја.
- Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.

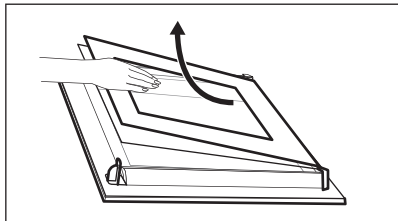


- Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
- Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.
- Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надолу.
- Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



- Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

- Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



- Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

Уверите се да су стаклени панели убачени у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

11.12 Замена лампе



УПОЗОРЕЊЕ!

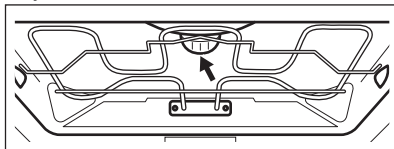
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Искључите уређај из струје.

- Ставите крпу на дно пећнице.

Горња сијалица

- Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



- Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.
- Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
- Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.

Бочна сијалица

- Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
- За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
- Очистите стаклени поклопац.
- Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
- Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.
- Поставите леву подршку решетке.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Опис проблема	Узрок и решење
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Опис проблема	Узрок и решење
Уређај се не загрева.	Сат није подешен. Да бисте подесили сат, погледајте Функције сата. Врата нису правилно затворена. Осигурач је прегорео. Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара. Блокада за безбедност деце је активиран.
Лампица је искључена.	Лампица је прегорела. Замените сијалицу. За детаље погледајте Нега и чишћење.
 Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.	

12.2 Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. Листу проблема пронаћи ћете у табели у наставку. Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Кфд и опис	Решење
F102 – врата нису до краја затворена или је контролна брава на вратима поломљена.	Затворите врата. Искључите и укључите уређај.
F111 – Температурни Сензор за храну није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни Сензор за храну у утичницу.
F240, F439 – поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 – систем уређаја не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.):

Број производа
(PNC):

Серијски број (S.N.):

13. ENERGETSKA EFIKASNOST

13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

Назив добављача	Dieter Knoll
Идентификација модела	DKS79905BK 944182439
Индекс енергетске ефикасности	61.9
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	70 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	36.0 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.	

13.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

13.3 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	29
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	31
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	33
4. KONTROLLPANEL.....	33
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	34
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	35
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	39
8. KLOCKFUNKTIONER.....	40
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	41
10. RÅD OCH TIPS.....	42
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	45
12. FELSÖKNING.....	48
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	49
14. MILJÖSKYDD.....	51

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste

det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrass.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Ångtillagning

WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är påslagen. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångtillagning.

2.6 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring

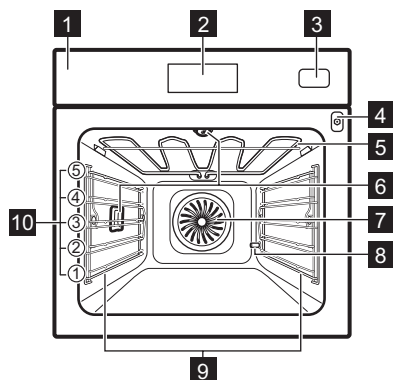
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

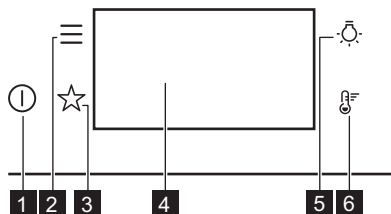
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenbehållare
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörutlopp
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



På / Av

- 1 Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.

Meny

- 2 Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.

Favoriter

- 3 Förteckning av favoritinställningar.

Display

- 4 Visar produktens aktuella inställningar.

5

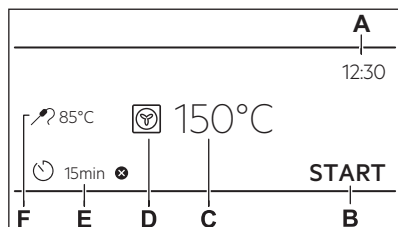
Lampans strömbrytare

Tända och släcka lampan.

6

Snabb uppvärmningAktivera och inaktivera funktionen:
Snabb uppvärmning.**4.2 Display**

Display med inställda funktioner.



- A. Klockslag
B. START / STOP
C. Temperatur
D. Tillagningsfunktioner
E. Timer
F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

- OK För att bekräfta val/inställning.
- < Gå tillbaka en nivå i menyn så här.
- ↶ Ångra den senaste åtgärden så här.
- ⏻ För att slå på och stänga av funktionerna.
- 🔒 Produkten är låst.
- 🔔 Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
- 🔔 STOP Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
- 🔔 Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
- 🕒 Fördröjd start är aktiverad.
- ✕ Avbryta inställningen.

📌 Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING**WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljöd, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.

2. Ställ in funktionen Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 h.
3. Ställ in funktionen Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.3 Inställning: Vattenhårdhet

När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårheten.

1. Lägg testpapperet i kranvatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.
3. Vänta 1 min och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.
4. Ställ in nivån för vattenhårheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårheten inom 1 min efter testning.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad med motsvarande vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 – mjukt	
2 – medelhårt	
3 – hårt	
4 – mycket hårt	

6. DAGLIG ANVÄNDNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

STANDARD



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Varmluft

För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Frys mat

Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Pizza/Paj

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Undervärme

Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.

SPECIAL



Konservering

För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburrarna ska vara värmebeständiga och ha bajonettförlutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta falsnivån.



Torkning

För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.



Upptining

För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



Gratinerering

För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.



Långsam tillagning

Lågtemperaturlagning. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm).



Varmhållning

För varmhållning av maträtter. Obs! Visa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.



Bakning med fukt

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se Daglig användning, Anteckningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA



Steamify

Ånga kan användas för ångtillagning, grytor, lätt frasighet, bakning och ugnstekning.



Uppvärmning med ånga

Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.



Brödbakning

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.



Jäsning av deg

För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.



Full ånga

För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.



Fuktighet, hög

Funktionen är lämplig för tillagning av delikat rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.



Fuktighet, låg

Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparingstips.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.

Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.

6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.

 Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

6.4 Inställning: Steamify - Ånguppvärmningsfunktion

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Tryck på . Välj ångfunktionen.
3. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på vald temperatur:
 - a. **Ånga för ångkokning** 50 - 100°C – för ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och efterrätter.
 - b. **Ånga för stuvning** 105 - 130°C – för tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och ugnsrätter.
 - c. **Ånga för lätt bryning** 135 - 150°C – för kött, ugnsrätter, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in timern slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna

av tillagningen för att göra rätten lätt gratinerad.

- d. **Ånga för bakning och stekning** 155 - 230°C – för ugnsstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegskakor, pajer, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.
5. Tryck på OK.
 6. Tryck på locket på vattentanken för att öppna den.
 7. Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Vattenmängden räcker i ca 50 min. Fyll inte vattentanken över maximal kapacitet. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.

WARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

8. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.
 9. Tryck på START.
- Den första ångan syns efter ca 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
 11. Stäng av produkten.
 12. Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.

Se Underhåll och rengöring, Tömning av tanken.

13. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugns insida.
14. När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.



VARNING!

Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

6.5 Meny

Tryck  för att öppna menyn.

Menyalternativ		Beskrivning
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Beskrivning
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Tömning av tanken	Procedur för att avlägsna restvattnet från vattentanken efter användning av ångfunktionen.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.

Undermeny

Beskrivning

Sköljning	Procedur för att skölja och rengöra ångsystemet när ångfunktionerna har använts ofta.
-----------	---

Undermeny för: Tillval

Undermeny

Beskrivning

Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Inställningar

Inställningar

Undermeny

Beskrivning

Språk	Ställer in produktens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

6.6 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆

Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
2. Välj önskad inställning.
3. Tryck på .
4. Välj: Favoriter, Spara aktuell inställning.
5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.

6. Tryck på OK.

 – tryck för att återställa inställningen.

 – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugsnfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.
3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval / Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
5. Stäng av produkten.

Barnlås är aktiverad.

Åtkomst till: Timer och lampa finns tillgängliga.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

7.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)

30 - 115

 (h)

12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 h 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 h 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

8.2 Inställning: Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på: Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

2. Tryck på .
3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ● .

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på ● ● ● .
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på .
2. Tryck på ● ● ● .

3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på .
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

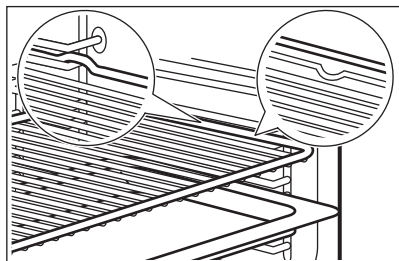
9.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippas. Kanten runt hyllan hindrar att kokkårl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- $^{\circ}\text{C}$ – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25°C högre än tillagningstemperaturen.
-  – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

Tillagning med: Matlagningstermometer



! VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

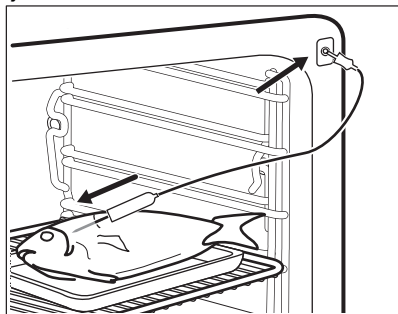
1. Slå på ugnen.

2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur.

3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

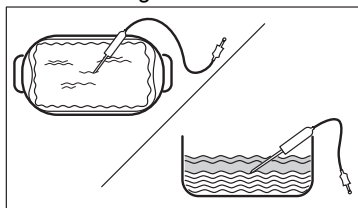
Kött, fågel och fisk

Sätt in hela matlagningstermometerspets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometers silikonhandtag. Matlagningstermometerspets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning

På displayen visas matlagningstermometers aktuella temperatur.

5. - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:

- Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
- Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.

7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.

8. Tryck på START .

9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

10. Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningstabellerna som finns på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att

kontrollera PNC-numret som finns på typskylten på främre ramen inuti produkten.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Tillbehör
	Behållare (Gastronorm)
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå



Tillagningstid (min)

10.2 Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

10.3 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakning på en ugnsnivå

			°C		
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	160	45 - 60	2

			°C		
Sockerkaka utan fett	Över-/under-värme	Galler	160	45 - 60	2
Äppelpaj 1)	Varmluft	Galler	160	55 - 65	2
Äppelpaj 1)	Över-/under-värme	Galler	180	55 - 65	1
Mördegskakor, kex	Varmluft	Bakplåt	140	25 - 35	2
Mördegskakor, kex	Över-/under-värme	Bakplåt	140	25 - 35	2
Småkakor, 20 st/plåt 2)	Varmluft	Bakplåt	150	20 - 30	3
Småkakor, 20 st/plåt 2)	Över-/under-värme	Bakplåt	170	20 - 30	3
Rostat bröd 3)	Grill	Galler	max.	1 - 2	5

1) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.

2) Förvärm den tomma produkten.

3) Förvärm den tomma ugnen i 5 min.

Bakning på flera ugnsnivåer

			°C		
Mördegskakor, kex	Varmluft	Bakplåt	140	25 - 45	2 och 4
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Varmluft	Bakplåt	150	25 - 35	2 och 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	160	45 - 55	2 och 4
Äppelpaj	Varmluft	Galler	160	55 - 65	2 och 4

1) Förvärm den tomma produkten.

10.5 Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ställ in temperaturen på 100 °C.

				
Broccoli 1) 2)	2/3 perforerat ångset	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 perforerat ångset	max.	3	10 - 11



Ärter, frysta **2)**

2 x 2/3 perforerat ångset

2 x 1,5

2 och 4

Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

- 1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.
- 2) Placera bakplåten på den första ugnsnivån med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

Fler recept med ångkokning

				°C	
Ångkoka den kombinerade rätten (2 portioner) 1)	Full ånga	Gastronorm 1/2 perforerad (potatis och broccoli) och icke-perforerad (lax)	2 (lax) 4 (broccoli och potatis)	100	40 (potatis) 18–20 (lax) 10–12 (broccoli)
Karamellpudding (6 portioner)	Fuktighet, hög	Rätter i runda porslinsformar på galler	2	90	35 - 45
Ugnsomelett	Full ånga	Gastronorm 1/2 icke-perforerad	2	85	35 - 45
Franskbröd	Brödbakning	Bakplåt 2)	2	180	40 - 50
Kyckling 3)	Fuktighet, låg	Galler	2	200	60 - 70

- 1) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla delar tillagas samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.
- 2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 3) Placera bakplåten på den första ugnsnivån för att samla upp droppande fett.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalleder.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

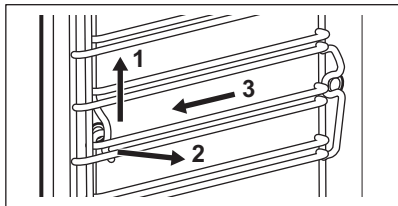
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra först ut ugnsstegarnas främre del från sidoväggen.
4. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Ångrengöring

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna.
3. Rengör ugnen invändigt och ugnsluckans inre glas med varmt vatten, mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Fyll vattentanken till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller displayen visar ett meddelande.
5. Välj: Meny / Rengöring.

Tillval	Beskrivning
Ångrengöring	Lätt rengöring Varaktighet: 30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Varaktighet: 75 min

6. Tryck på START . Följ instruktionerna på displayen.

Ljudsignalen hörs när rengöringen är klar.

7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Stäng av produkten.
9. När produkten har svalnat, torka hålrummet med en mjuk trasa.
10. Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnen är torr invändigt.

i Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Avkalkning

Använd den för att avkalka ångsystemet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Kontrollera att vattentanken är tom. Se Underhåll och rengöring, Tömning av tanken.
- Varaktighet för den första delen:** ca 100 min
4. Välj: Meny / Rengöring / Avkalkning.
5. Placera grill-/långpannan på den nedersta hyllpositionen.
6. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattentanken.
7. Fyll återstående del av vattentanken med 700 ml tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
8. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.

Varaktighet för den andra delen: cirka 35 min

9. Fyll vattentanken med 950 ml vatten tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
10. När funktionen har avslutats, ta bort grill-/långpannan.
11. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
12. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.
13. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

Om det finns kalkavlagringar kvar i produkten efter avkalkning kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

11.6 Avkalkningspåminnelse

Produkten ger två påminnelser om avkalkning. Avkalkningspåminnelsen kan inte inaktiveras.

- Första påminnelsen – rekommenderar att du avkalkar produkten.

- Andra påminnelsen – kräver att du avkalkar produkten. Om du inte avkalkar produkten när den andra påminnelsen är aktiv går det inte att använda den.

11.7 Sköljning

Använd den för att rengöra ångsystemet efter regelbunden användning av ångfunktionerna.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Fyll vattentanken med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
5. Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.

Varaktighet: cirka 30 min

6. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
7. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.8 Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnstrymmet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Välj: Meny/Rengöring/Torkning.
4. Följ instruktionen på displayen.

11.9 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka.

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

11.10 Tömning av tanken

Använd den efter tillagning med ångfunktion för att ta bort det återstående vattnet från vattentanken.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.

4. Välj: Meny / Rengöring / Tömning av tanken.

Varaktighet: 6 min

5. Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
6. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.11 Borttagning och montering av luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

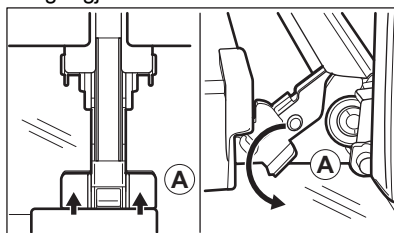
 **VARNING!**

Luckan är tung.

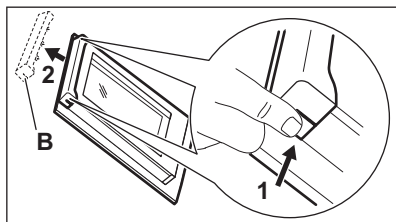
 **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

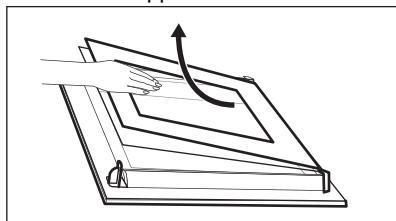
1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärren **A** på luckans två gångjärn.



4. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (i ungefär 70 ° vinkel).
5. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
6. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk trasa på en stabil yta.
7. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



8. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
9. Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



10. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.

Se till att glaspaneler är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.12 Byte av LED-lampa



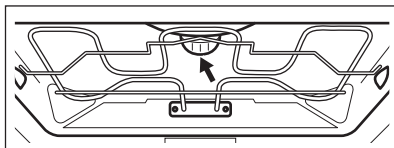
WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



2. Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
2. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
3. Rengör glasskyddet.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Montera det vänstra hyllstödet.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning

Det går inte att starta eller använda produkten.

Orsak och åtgärd

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner.
	Dörren är inte ordentligt stängd.
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.
 Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inställt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer
(PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar

Leverantörens namn	Dieter Knoll
Modellidentifiering	DKS79905BK 944182439
Energieffektivitetsindex	61,9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	1,09 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

Varmhållning
Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

